# Domaine Coste Moure

## Macabeu - blanc




Le domaine Coste Moure se trouve à Gajan dans le Gard.Deux amis dans la vie, Romain et Eudes, partagent une passion commune, celle de faire revivre un terroir original : le terroir de Coste Moure, perché en haut de Mont de Camp et entouré de garrigue. La légende dit que lors d'une battue, un vieux loup arriva à s'echapper et que jamais on ne put le capturer. Son empreinte est enccore visible de nos jours. Les regards aguérris peuvent distinguer le contour de sa tête, au cœur du vignoble. Cest naturellement , porté par ce mythe, que les bouteilles de Coste Moure sont estampillées de la tête de loup.

**TERROIR** : Vin de France 12.5% vol 75cl.

**CÉPAGE(S)** : 100 % macabeu.

**VINIFICATION** : /

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 8°C et 10°C.

**ACCORDS METS ET VIN** : A l'apéritif, sur un poisson à chair blanche avec une sauce au beurre blanc nantais ou encore un tartare de saumon citron/gingembre.

**GARDE** : 10 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe brillante et cristalline. Le premier nez est subtil, minéral. Il s'ouvre ensuite vers des arômes plus charmeurs de poire Williams. La bouche, tension et minéralité. L'originalité et la rareté de ce cépage offre un moment unique.